castagnolo®
BIO

Nel cibo esiste, da sempre, un mondo parallelo all'equilibrio della ricetta. È l'universo della sensorialità in cui ognuno ripercorre la propria storia lasciandosi guidare dai profumi e dai sapori che sente, annusa, assapora.

“E poi ci sono prodotti che nascono da un’idea, attraversano il ragionamento e arrivano a generare un’esperienza evoluta e naturale al tempo stesso. È l’universo dei “puristi “, di coloro che si fanno guidare dalla passione per immaginare un prodotto che ancora non c’è. Lo vogliono diverso dal convenzionale, irregolare, unico come ogni situazione che nasce dalla passione.

Lo presentano su un palcoscenico che non t’aspetti, perché il luogo dove questo sogno gastronomico prende forma, dev’essere prestigioso e raro come il prodotto che vi vive dentro.”

"Il Castagnolo biologico è un po' tutto questo, è il risultato di una identità nascosta, che incarna lo spirito di Fattoria Cà Dante.
Restano salde le radici al territorio d'origine e ai cibi della cultura montanara ma le lavorazioni sono inserite nei rigidi disciplinari della sicurezza alimentare che oggigiorno s' impongono.
Restano forti i legami con la tradizione gastronomica tosco-emiliana ma l'evoluzione ha fatto allargare il perimetro a filiere biologiche presenti anche in altre regioni italiane ad alta vocazione zootecnica.

Il Castagnolo biologico è tutto questo: l'estetica è diventata una scienza e l'originalità è coltivata come una disciplina."

EN *The organic Castagnolo is the result of a hidden identity, which embodies the spirit of Fattoria Cà Dante.*
The quality of our product has its roots in the land of Emilia and in the mountain culture. The bond with the Tuscan-Emilian gastronomic tradition remains strong.
Organic Castagnolo is all ofthis: aesthetics has become a science and originality is cultivated as a discipline.

D *Der biologisch hergestellte Castagnolo ist das Ergebnis einer geheimen Identität, die den Geist der „FattoriaCà Dante" verkörpert. Fest wurzelt er in der Kultur und der bergigen Landschaft seiner Herkunftsregion und entspringt der Tradition der toskanisch-emilianischen Gastronomie.*
All das ist der Bio Castagnolo: Ästhetik wird zur Wissenschaft, Ursprünglichkeitwird mit Disziplin gepflegt.

castagnolo®
BIO

Estetica – la sensazione di valore

Il Castagnolo ha un taglio affusolato, con il piedino e lo scamone in vista, la corona del prosciutto è ricoperta dalla sugna con la farina di castagne.

EN ***Aesthetics - the feeling of value***

The Castagnolo has a tapering shape, with the foot and the rump in sight, the crown of the ham is covered with lard and chestnut flour.

D ***Die Ästhetik –der besondere Wert des Castagnolo***

Der Castagnoloentsteht aus einem typischen, spindelförmigen Schnitt zwischen Spitzbein und Hüfte. DieseKrone des Schinkenswird mit Schmalz und Kastanienmehl eingerieben.

Allevamento e alimentazione – un legame ancestrale, istintivo.

Siamo a Noci nella Valle D'Itria, dove l'Unesco ha riconosciuto patrimonio dell'umanità l'arte dei muretti a secco che segnavano il confine tra i campi. Qui l'amico Saverio, coadiuvato dal suo fattore di fiducia, alleva i maiali del Castagnolo, che pascolano liberamente sulla terra rossa tra le piante di quercia, liberi di muoversi con uno spazio che include massimo 12 capi per ettaro.

Questi suini vengono alimentati giornalmente con cereali provenienti da coltivazioni biologiche e macinati esclusivamente nel mulino della famiglia Siciliani: al mais, al grano, all' orzo si aggiungono elementi proteici come la soia, integrati con vitamine e castagne, frutto che ne contiene in abbondanza.
La terra brulla, gli arbusti avvizziti e per l'appunto i muretti a secco della Val d' Itria sono la cornice di questa semplice qualità che non conosce modifiche genetiche o acceleratori della crescita.

EN **Breeding and feeding - an ancestral, instinctive bond.**

Castagnolo pigs are raised by our friend Saverio in Noci, in the Itria Valley, where they graze freely on a red soil neartraditional dry-stone walls. They are free to move within a space that includes a maximum of 12 heads per hectare.
These pigs are fed daily with cereals from organic farming and supplemented with vitamins and chestnuts.

D **Das Züchten und Füttern - eine urtümliche, instinktive Verbindung.**

In Noci, im Valle d'Itria züchtet unser Freund Saverio die Schweine für den Castagnolo. Sie grasen auf dem roten Boden und können sich mit viel Platz zwischen den Trockenmauern bewegen. Es werden maximal 12 Tiere pro Hektar gehalten.
Die Schweine werden täglich mit Getreide aus biologischem Anbau gefüttert. Ergänzt wird das Futter mit Vitaminen und vor allem Kastanien, die sie im Überfluss enthalten.

Macellazione – la materia comincia a prendere forma..

Quando il maiale arriva mediamente a due quintali di peso, viene portato per la macellazione a Palo del Colle, a pochi chilometri dal luogo di allevamento.

Le cosce grezze vengono trasportate in Emilia in un laboratorio artigianale dove i mastri norcini lavorano sapientemente il "quartino" ricavandone il taglio affusolato tipico delle zone dell'Appennino Tosco-Emiliano.

EN **Slaughtering - the matter begins to take shape...**

When pigs reach aweight ofaround200 kg, they are carried to Palio del Colle - a few kilometresaway from the breeding site- where they are slaughtered.
The raw legs are then transported to Emilia, where the master butchers work the "quartino" obtaining thetapering shape, typical of the areas of the Tuscan-Emilian Apennines.

D **Das Schlachten - die Dinge nehmen Gestalt an...**

Wenn die Schweineein Gewicht von rund zwei Doppelzentnern erreicht haben, werden sie zur Schlachtung nur wenige Kilometer von ihrem Stall entferntnach Palo del Colle gebracht.
Die rohen Beine werden in eine Werkstatt in die Emiliagebracht. Hier schneiden erfahrene Metzgermeister den „quartino" heraus, die für das Gebiet destoskanisch-emilianischen Apennins typische schmale Form.

Salatura – la concia è una ricetta antica, diversa per i dosaggi dei suoi pochi e semplici ingredienti..

Aglio tritato, pepe nero in grani, vino da uve Sorbara doc, tutto rigorosamente bio, sono gli ingredienti che uniti al sale marino utilizziamo per realizzare la nostra “concia”.

Con questa, le grandi cosce del castagnolo, vengono ricoperte a “sale saturo” e massaggiate con cura per un periodo di 21 giorni circa.

EN **Salting - seasoning is an ancient recipe, which differs for the quantity of its few and simple ingredients.**

The ingredients we use to make seasoning are black pepper grains, chopped garlic, wine from Sorbara DOC grapes and sea salt. All of them are strictly organic.

D **Das Gerben –Das Einreiben des Fleisches ist eine alteKunst, die sich durch die Dosierung seiner wenigen, einfachen Inhalte unterscheidet.**

Gehackter Knoblauch, schwarze Pfefferkörner, Wein aus SorbaraDOC Trauben, alles streng biologisch: Das sind die Zutaten, die mit Meersalz vermengt für unsere „Gerbung” verwendet werden.

Sugnatura – una catena di mani talentuose..

Tra i boschi di Zocca, c’è l’azienda agricola Mesini che ci fornisce la farina di castagne certificata biologica che utilizziamo per preparare la nostra sugna.
L’impasto viene prodotto da un artigiano di Parma, il sig. Fontana, che con la sua trentennale esperienza miscela la sugna con la farina di castagne in un equilibrio perfetto.
Le mani calde dei maestri sugnatori Stefano e Loris, eseguono il rituale con lentezza e sapienza, cospargono la coscia di sugna, avviandola verso la lunga stagionatura finale..

EN **Greasing - a chain of talented hands...**

The warm hands of the master butchers Stefano and Loris, perform the ritual with slowness and wisdom. The thighs get covered with lard and are now ready to start the aging process.

D **Das Einreiben–viele talentierte Handgriffe...**

Die warmen Hände der SchlachterStefano und Lorisführen dieses alte Ritual mit Ruhe und Erfahrung durch. Sie reiben das Bein mit dem gewürzten Schmalzein und beginnen so seine langsame Reifung.

Stagionatura – la tecnica metamorfica

La stagionatura avviene in un locale dedicato e separato dal resto dalle produzioni convenzionali, più precisamente al piano semi-interrato dell' opificio che si affaccia sul fiume Leo, nelle Valli del Cimone.

Qui il prodotto stagiona in modo lento per quattro stagioni almeno, respirando l'aria esterna che viene filtrata e distribuita in modo naturale all' interno del locale dall' unità di trattamento progettata dall'amico Stefano Remedi.

Non vi sono cicli forzosi di aerazione ma si segue il naturale turnare dei mesi; la stagionatura non conosce le logiche dei tempi commerciali ma prosegue fino ad arrivare al perfetto equilibrio micro-climatico che i puristi hanno la pazienza di aspettare.

Il prodotto affina su un letto di foglie di castagno ben asciutte che provengono dal castagneto di famiglia; queste una volta analizzate, vengono distribuite sul pavimento e dal basso osservano il volgere del prodotto. Sono foglie raccolte in autunno e lasciate asciugare all'aria aperta, in grado di rilasciare un profumo tannico perché inserite in un ambiente saturo che ne sviluppa l'aroma.

EN ***Ageing - the metamorphic technique.***

The product ages hanging over a bed of well-dried chestnut leaves placed right below the ham.
The leaves are pickedduring autumn and left to naturally dry in the open air. They also may be releasing a tannic scent due to the saturated environment that develops their aroma.

D ***Das Reifen - die metamorphe Technik.***

Der Castagnolo reift auf einem Bett aus getrockneten Kastanienblättern, die im Herbst geerntet und an der frischen Luft getrocknet werden. Die Blätter setzen einen feinen Duft frei, der das ganz besondere Aroma des Castagnolo entwickelt.

La stagionatura è variabile in funzione al peso ed alla conformazione anatomica della coscia: il prodotto si perfeziona da un minimo di 20 mesi ad un massimo di 30 mesi.

..E c'è un custode che è designato per essere l'unico ad entrare e garantire la bio-sicurezza di quell'ambiente, questa persona oggi si chiama Matteo!

Solo una vetrata poi consente a tutti di poter scoprire questo piccolo ecosistema in equilibrio tra aria, terra e luce.

EN *The ageing process varies according to the weight and anatomical shape of the thigh: the product is considered ready for consume from a minimum of 20 to a maximum of 30 months.*

D *Die Reifezeit variiert je nach Gewicht und anatomischer Form des Beins. Das Produkt reift bevorzugt 20 maximal 30 Monaten.*

PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

Prodotto da Fattoria Cà Dante s.r.l
Piazzale Cà Dante,76 Fanano (Modena)

FATTORIACADANTE.IT
INFO@FATTORIACADANTE.IT

CÀ DANTE
PROSCIUTTIFICIO